



2016

## Sekt Brut Tradition »Rosé«

Griesel & Compagnie

80% Pinot Noir und 20% weiß gekelterter Schwarzriesling machen Griesels »Rosé Brut«. Hell seine farbliche Tönung, zart schimmert sein Rosa im Glas. Im Mund macht feine, weiche Perlung die Pinots spürbar. Sei scheint die Zunge förmlich zu streicheln. Als »Brut« dosiert, im Zucker also niedrig gehalten, zieht er weich und cremig, aber lang und präzise über die Zunge.

Niko Brandner legt größten Wert auf die Qualität der Grundweine. Er vergärt sie spontan und greift nicht korrigierend ein, sie liegen lange auf der Vollhefe und sorgen in ihrem oxidativen Charakter für Kontur und Profil, wie man sie in deutschem Sekt nicht vermutet. Straff wie Champagner, strahlend und direkt in der Wirkung, zart und ultrafein in der Perlung. Da sitzt kein Speck auf der Hüfte, da agiert kristalline Klarheit in puristischer Fülle. Sekt, der Lust macht auf mehr, weit weg vom verstaubten Image deutschen Billig-Blubbers. Feine Spuren herber Gerbstoffe belegen die Zunge dezent rau und deshalb sehr animierend. Im Duft herbstlich morbide Blüten, aber auch Hefe und warmes Brot. Indiz für den Verzicht auf Schwefel. Überzeugend handwerkliches Sekt-Vergnügen für anspruchsvolle Rosé-Puristen. Deutscher Sekt. Man glaubt es kaum.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2021

Restzucker: 3,9 g/l

Anbau: Naturnah

Ausbau: Edelstahl | Holz

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimale Schwefelung

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,15

0,75l

**16,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

DRH16910



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)